SERIE CTN363KB
SERIE CTN363TB
SERIE CTN363NB
SERIE CTN363EB
SERIE CTN363DB
SERIE CTN363AB

Placa de inducción

manual del usuario

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para recibir un servicio más completo,
registre su producto en

www.samsung.com/global/register



uso de este manual

Reserve tiempo para leer este manual; dedique una atención especial a la información de seguridad que se incluye en el apartado siguiente, antes de utilizar el aparato. Conserve este manual como referencia. Si se transfiere la propiedad del aparato, recuerde pasar también el manual al nuevo propietario.

LOS SÍMBOLOS SIGUIENTES SE UTILIZAN EN EL TEXTO

	Éste es el símbolo de alerta de seguridad. **Advertencia** indica información relacionada con su seguridad personal. **Importante** indica información sobre cómo evitar daños en el aparato.
	Este símbolo se refiere a las medidas que se pueden tomar para ayudar a proteger el medioambiente.
	Este símbolo indica información útil y consejos prácticos.

1. Los números como éstos indican paso a paso las instrucciones para el uso del aparato.
2. ...
3. ...

Este manual contiene información sobre los pasos que el usuario puede dar para diagnosticar y solucionar los problemas que puedan surgir. Consulte el apartado "Solución de problemas".

instrucciones de seguridad


Los aspectos de seguridad de este aparato cumplen con las normas técnicas y de seguridad aceptadas. Sin embargo, como fabricantes, también creemos que es nuestra responsabilidad que el usuario conozca las instrucciones de seguridad siguientes.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Compruebe que un técnico cualificado haya instalado el aparato adecuadamente y que éste cuente con una toma a tierra.
- Sólo el personal de servicio cualificado debe efectuar tareas de mantenimiento en el aparato. Las reparaciones llevadas a cabo por personas sin cualificación pueden provocar lesiones físicas en las personas o un funcionamiento defectuoso del aparato. Si el aparato necesita una reparación, póngase en contacto con un centro local de servicio técnico. Si no sigue estas instrucciones puede provocar daños o la anulación de la garantía.
- Los aparatos que se han de montar de manera nivelada sólo se pueden utilizar una vez instalados en armarios y lugares de trabajo que se ajusten a las normas pertinentes. De este modo se asegura protección suficiente contra el contacto con los elementos eléctricos como exigen las normas de seguridad básicas.
- Si su aparato no funciona bien, se rompe, resquebraja o descompone:
    - apague todas las zonas de cocción;
    - desconecte la placa de la fuente de alimentación, y
    - póngase en contacto con su centro local de servicio técnico.


Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice la placa hasta que la superficie de cristal se haya sustituido.

SEGURIDAD INFANTIL


Este aparato no está diseñado para que lo utilicen los niños ni las personas enfermas sin la correspondiente supervisión de un adulto responsable.

No deje que los niños pequeños jueguen con el electrodoméstico.

Las zonas de cocción se calentarán mucho cuando cocine. Mantenga siempre a los niños pequeños alejados del aparato.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre la superficie de la placa ya que se podrían calentar.
- Después del uso, apague la placa mediante los mandos de control; no confíe en el detector de la placa.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.
- Este aparato sólo se debe utilizar para cocinar y freír del modo habitual en casa. No se ha diseñado para un uso comercial ni industrial.
- No utilice nunca la placa para calentar la habitación.
- Tenga cuidado al enchufar otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas a la placa. Los cables de alimentación no debe entrar en contacto con la parte superior de la cocina.
- La grasa o el aceite sobrecalentados pueden prenderse rápidamente. No deje de atender nunca las unidades de superficie cuando prepare alimentos con grasa o aceite, por ejemplo, cuando cocine patatas fritas.
- Apague las zonas de cocción después de su uso.
- Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos.
- No coloque nunca elementos combustibles sobre la placa. Podría producirse un incendio.
- No utilice la placa para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio ni alimentos congelados empaquetados en objetos de aluminio.
- Existe el riesgo de sufrir quemaduras si se utiliza el aparato de manera descuidada.
- Los cables eléctricos del aparato no deben tocar ni la superficie caliente de la placa ni los utensilios de cocina calientes.
- No utilice la placa para secar ropa.
- No almacene materiales inflamables, como aerosoles y detergentes, en cajones o estantes debajo de la placa.


Advertencia: Los usuarios con marcapasos o implantes cardiacos activos deben mantener el cuerpo apartado al menos 30 cm de las zonas de inducción cuando enciendan la placa. En caso de duda, deben consultar al fabricante del dispositivo o a su médico.

SEGURIDAD EN LA LIMPIEZA

- Apague siempre el aparato antes de efectuar la limpieza.
- Por motivos de seguridad, no limpie el aparato con un limpiador de alta presión ni de vapor.
- Limpie la placa de acuerdo con las instrucciones de limpieza y cuidados que se incluyen en este manual.

instrucciones de eliminación

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

Todos los materiales utilizados para empaquetar el aparato son totalmente reciclables. Las piezas de poliuretano y láminas están debidamente marcadas. Deseche el material de embalaje y los viejos aparatos con la debida seguridad para el medioambiente.

TRATAMIENTO ADECUADO DE LOS VIEJOS APARATOS



Advertencia: Antes de desechar un viejo aparato, inutilícelo para evitar que sea peligroso.
Para ello, haga que un técnico cualificado desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable principal.

- El aparato no se puede dejar en el contenedor de residuos del hogar.
- Dispone de información sobre las fechas de recogida y los lugares habilitados para ello en su organismo local de recogida selectiva.

índice



instalación de la placa



Importante: Asegúrese de que sólo personal cualificado se encargue de instalar el aparato y conectarlo a tierra. Siga esta indicación. La garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de una instalación inadecuada.
Los datos técnicos se ofrecen al final de este manual.

REGULACIONES Y CONFORMIDAD

Este aparato cumple con las normas siguientes:

- EN 60335 - 1 y EN 60335 - 2 - 6, sobre la seguridad de aparatos eléctricos para uso doméstico y fines similares;
- EN 60350 o DIN 44546 / 44547 / 44548, sobre las características de funcionamiento de cocinas eléctricas, placas, hornos y grills para uso doméstico;
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000 - 3 - 2; y
- EN 61000 - 3 - 3, sobre los requisitos básicos de compatibilidad electromagnética (EMC).



Este aparato cumple con las siguientes directivas de la UE:

- 2006/95/EC, directiva de Baja tensión
- 2004/108/EEC, directiva de Compatibilidad electromagnética

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL INSTALADOR

- Se debe colocar un dispositivo en la instalación eléctrica que permita al aparato desconectarse de la alimentación en todos los polos con una anchura de abertura de contacto de al menos 3 mm. Los dispositivos de aislamiento adecuados incluyen los cortes de protección de la línea, fusibles (los fusibles de tipo tornillo se deben retirar desde el soporte), disyuntores de fuga a tierra y dispositivos para abrir y cerrar circuitos eléctricos.
- Respecto a la protección contra el fuego, este aparato responde a la norma EN 60335 - 2 - 6. Este tipo de aparato se puede instalar en una pared o un armario alto por un lado.
- Es posible que no puedan colocarse cajones bajo la placa.
- La instalación debe garantizar protección contra los golpes.
- El elemento de la cocina donde se coloque el aparato debe respetar los requisitos de estabilidad de DIN 68930.
- Para conseguir protección contra la humedad, todas las superficies cortadas deben estar selladas con un producto adecuado.
- En superficies de trabajo con baldosas, las juntas de la zona donde se aloje la placa deben estar completamente rellenas de lechada.
- En cocinas con la parte superior de material natural, piedra artificial o cerámica, el muelle de acción debe quedar colocado con resina artificial o adhesivo mixto.
- Asegúrese de que el sello esté correctamente colocado en la superficie de trabajo sin huecos. No se debe aplicar silicona selladora, ya que dificultaría la extracción durante las tareas de mantenimiento.
- Para retirarla, la placa se debe empujar desde abajo.
- Se debe instalar una tabla debajo de la placa.
- No se debe cubrir la abertura de ventilación inferior entre la encimera y el frontal de unidad.

CONEXIÓN A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL

Antes de la conexión, compruebe que el voltaje nominal del aparato, es decir, el voltaje que se indica en el distintivo de clasificación, se corresponda con el voltaje de alimentación disponible. El distintivo de clasificación se encuentra en la caja inferior de la placa.

 **Apague el circuito eléctrico cuando conecte los cables del aparato.**

El voltaje del elemento generador de calor es de 230 V CA~.
El aparato también funciona perfectamente en redes de 220 V CA~ o 240 V CA~.
La placa se debe conectar a la alimentación mediante un dispositivo que permita al aparato desconectarse de la alimentación en todos sus polos con una anchura de abertura de contacto de al menos 3 mm, por ejemplo cortes automáticos de protección de la línea, disyuntores de fuga a tierra o fusibles.
Se debe utilizar un cable de tipo H05RN - F o uno de mayor graduación como cable de conexión a la alimentación.

	Corriente del aparato (A)	Área de sección cruzada nominal (mm^2)
1N~	> 25 y ≤ 32	≥ 2,5
2N~	> 10 y ≤ 16	≥ 1,5

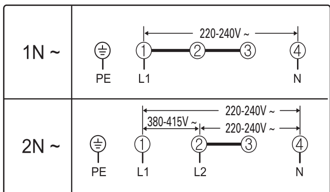
La conexión se debe efectuar tal como se muestra en el diagrama. Los enlaces de la conexión se deben ajustar según el diagrama de conexión adecuado.
El cable de conexión a tierra debe estar conectado al terminal. El cable de conexión a tierra debe ser más largo que los cables de la corriente eléctrica.

 **Las conexiones del cable se deben realizar de acuerdo con las regulaciones y los tornillos del terminal se deben apretar con firmeza.**

El cable de conexión se debe fijar con un tope para el cable de alimentación y la cubierta se debe cerrar presionándola firmemente (hasta que quede bloqueada). Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, se debe retirar de la superficie vitrocerámica cualquier elemento protector o adhesivo.

 Tras conectar la placa a la toma de alimentación, compruebe que todas las zonas de cocción estén listas para su uso, poniéndolas todas en funcionamiento, una después de la otra, y a la máxima potencia con los utensilios de cocina adecuados.

Cuando la placa se pone en marcha la primera vez, todos los indicadores se iluminan y se activa el bloqueo de seguridad infantil.



< IN ~ >
L: Marrón
(N: Azul
PE: Verde

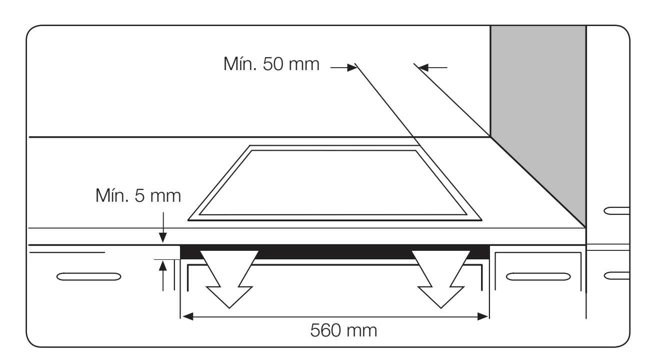
 **Advertencia**: Preste atención (conformidad) a la asignación neutral y de fase de la conexión doméstica y del aparato (esquemas de conexión); de lo contrario, los componentes pueden quedar dañados.
La garantía no cubre daños provocados por una instalación inadecuada.

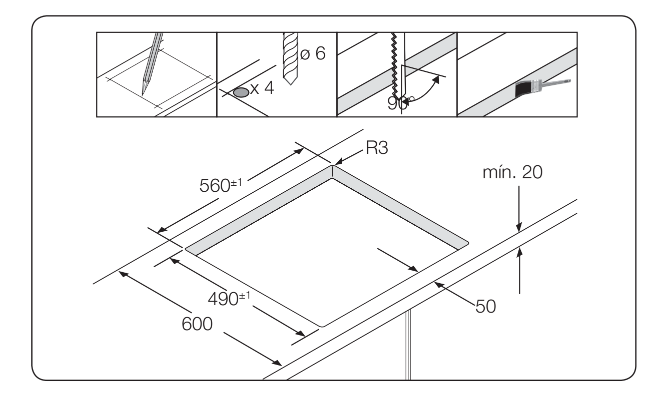
 **Advertencia:** Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.

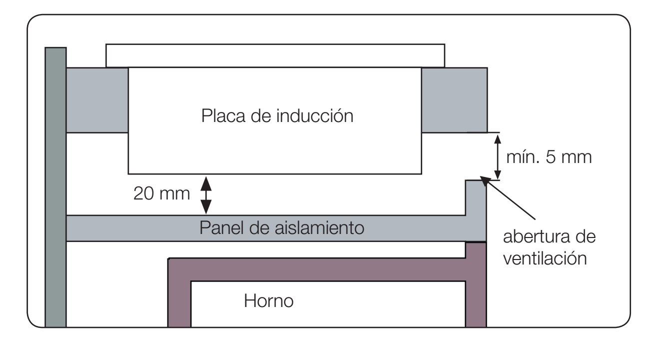
INSTALACIÓN EN LA ENCIMERA

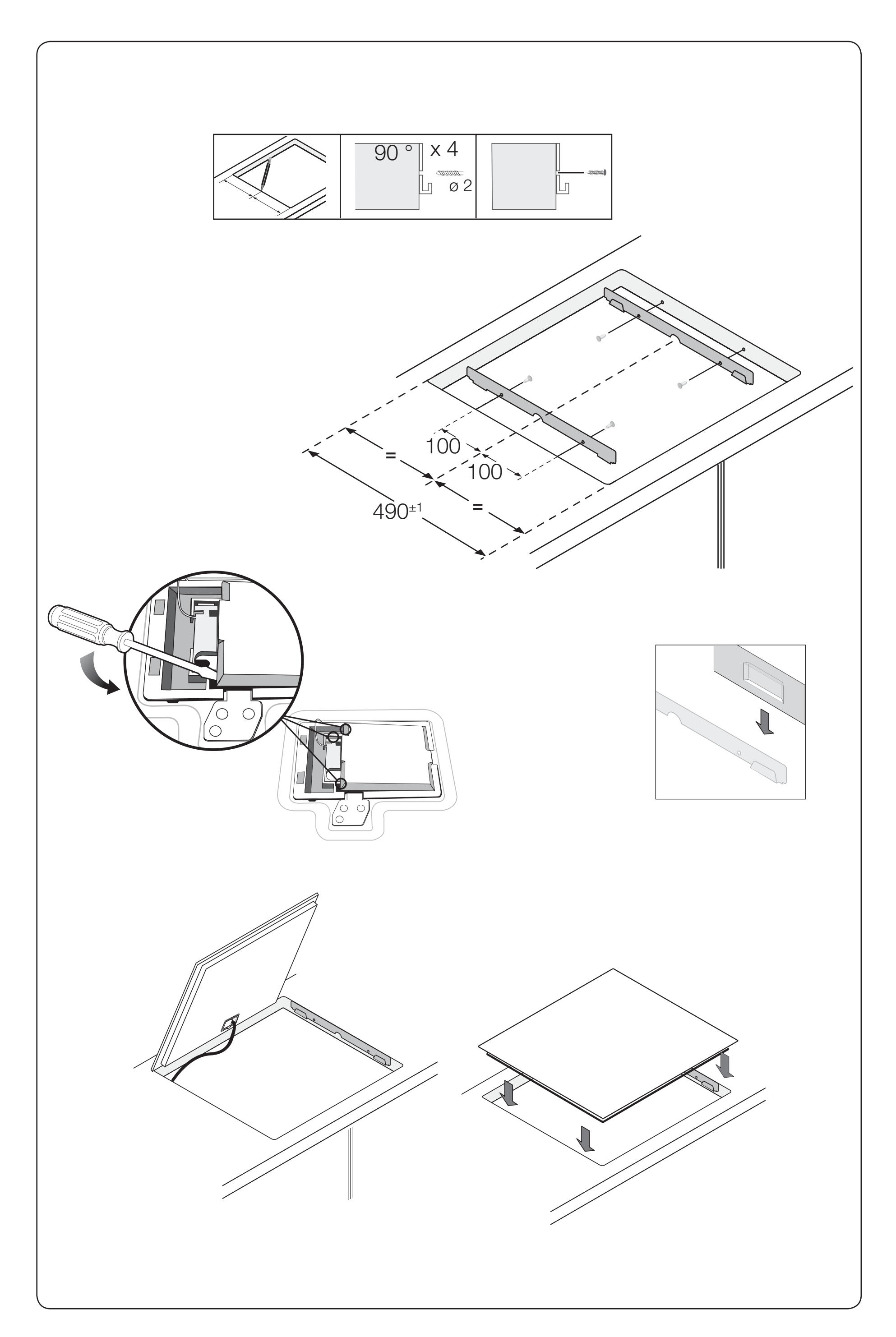


Antes de la instalación anote el número de serie del distintivo de clasificación del aparato. Este número se necesitará en el caso de que se solicite servicio técnico; después de la instalación, el número ya no es accesible, debido a que se encuentra en el distintivo de clasificación original, en la parte inferior del aparato.
Preste especial atención a los requisitos de espacio mínimo y de holgura.
Antes de montar la placa en los soportes, fije éstos a ambos lados con los tornillos proporcionados.



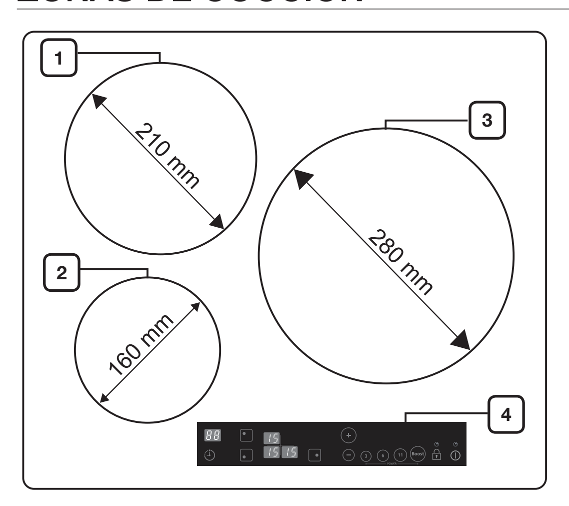





90 °
x 4
ø 2
100
100
=
=
490±1

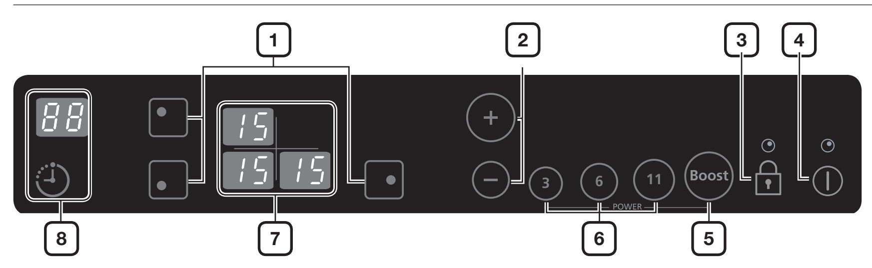
partes y características

ZONAS DE COCCIÓN



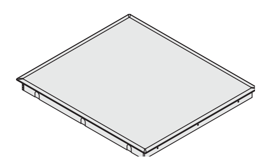
1. Zona de cocción por inducción de 2200 W con amplificación de potencia de 3200 W
2. Zona de cocción por inducción de 1400 W con amplificación de potencia de 2000 W
3. Zona de cocción por inducción doble de 3600 W con amplificación de potencia de 4600 W
4. Panel de control

PANEL DE CONTROL

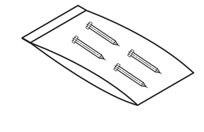


1. Selectores de la zona de cocción
2. Selectores de ajuste de calor y de temporizador
3. Sensor del control de bloqueo
4. Sensor del control de encendido y apagado
5. Selector de amplificación de potencia
6. Preselecciones de potencia
7. Indicadores de ajuste de calor y calor residual
8. Indicador del temporizador y sensores de control

COMPONENTES


Placa de inducción

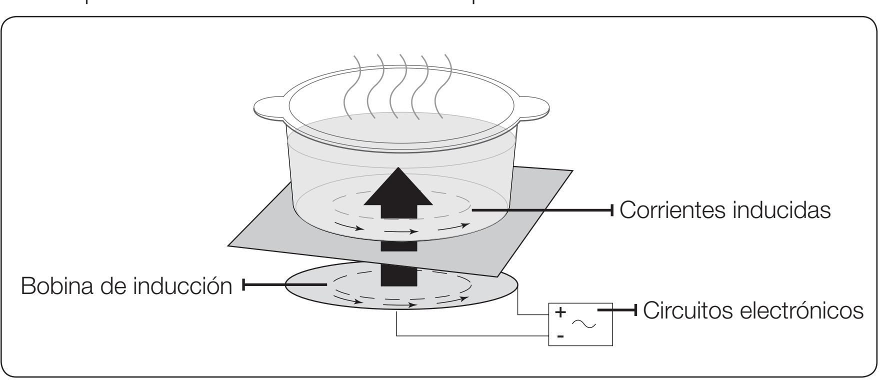

Soportes de instalación


Tornillos


Cable de alimentación

CALENTAMIENTO POR INDUCCIÓN

- **Principio del calentamiento por inducción**: Cuando se coloca un utensilio de cocina sobre la zona de cocción y se enciende ésta, los circuitos electrónicos de la placa de inducción crean una "corriente inducida" en la parte inferior del utensilio de cocina que instantáneamente aumenta la temperatura de éste.



- **Mayor velocidad de cocción y fritura**: Como la cazuela se calienta directamente y la vitrocerámica no, la eficiencia es mayor que en cualquier otro sistema ya que no se pierde calor. La mayor parte de la energía absorbida se transforma en calor.

CARACTERÍSTICAS CLAVE DEL APARATO

- **Superficie de cocción vitrocerámica**: El aparato tiene una superficie de cocción de vitrocerámica y zonas de cocción de respuesta rápida.
- **Sensores de controles táctiles**: Este aparato se puede accionar mediante los sensores de controles táctiles.
- **Fácil limpieza**: La ventaja de la superficie de cocción de vitrocerámica y los sensores de control es su accesibilidad para la limpieza. La suave superficie lisa es fácil de limpiar.
- **Sensor de encendido/apagado**: El sensor de control de encendido/apagado proporciona al aparato un interruptor de alimentación independiente. Si toca este sensor se enciende o se apaga completamente la fuente de alimentación.
- **Indicadores de función y de control**: Las pantallas digitales y los indicadores luminosos ofrecen información sobre los ajustes y las funciones activadas, así como de la presencia de calor residual en las diferentes zonas de cocción.
- **Desconexión de seguridad**: Un apagado de seguridad asegura que las zonas de cocción se apaguen automáticamente después de un período si el ajuste no se ha cambiado.
- **Indicador de calor residual**: Aparece un icono de calor residual en la pantalla si la zona de cocción está tan caliente que existe el riesgo de quemaduras.
- **Preselecciones de potencia**: Se puede elegir una potencia seleccionada previamente.



3	Ajuste de calor '3'
6	Ajuste de calor '6'
11	Ajuste de calor '11'

- **Amplificador de potencia** (Boost) : Con esta función se calienta el contenido de la cazuela más rápidamente que con el nivel de potencia máximo '15'. (La pantalla mostrará 'P'.)
- **Zona de cocción doble**: La superficie de cocción presenta una zona de cocción doble. Proporciona al aparato una zona de cocción de tamaño variable, por ejemplo, cuando se necesita cocinar con utensilios más pequeños. Esta característica permite el ahorro de energía. (zona de cocción de 280 mm)
- **Detección automática de cazuela**: Cada zona de cocción incorpora un sistema de detección automática de cazuela, calibrado para reconocer el diámetro de los utensilios de cocina que sean ligeramente inferiores a la zona de cocción. Las cazuelas se deben colocar centradas en cada zona de cocción. Se deben utilizar los utensilios adecuados.
- **Pantallas digitales**: Los tres campos de la pantalla se asignan a las tres zonas de cocción. Muestran la información siguiente:
    - - el aparato se ha encendido,
    - 1 a 15, P ajustes de calor seleccionados,
    - H calor residual,
    - L el bloqueo infantil está activado; y
    - S E, mensaje de error, indica que el sensor se ha tocado durante más de 10 segundos.
    - o t mensaje de error, cuando la placa se ha sobrecalentado debido a una utilización anormal. (ejemplo: funcionamiento con utensilio de cocina vacío)
    - mensaje de error, utensilio de cocina no adecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún utensilio en la zona de cocción.

DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD

Si una de las zonas de cocción no está apagada o la graduación del calor no se ha ajustado tras un período prolongado, se apagará automáticamente.

El calor residual se indicará mediante (de “hot”, calor) en la pantalla digital correspondiente a una zona de cocción concreta.
Las zonas de cocción se apagan por sí mismas en estas circunstancias:

Ajuste de calor	Apagado
1-3	Después de 6 horas
4-6	Después de 5 horas
7-9	Después de 4 horas
10-15	Después de 1,5 horas


Si la placa se ha sobrecalentado debido a un funcionamiento anormal, aparecerá . Y la placa se apagará.


Si el utensilio de cocina no es adecuado o es demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún utensilio en la zona de cocción, se mostrará . Pasado 1 minuto, la zona de cocción correspondiente se apagará.


En el caso de que una o más zonas de cocción se apaguen antes de que transcurra el tiempo indicado, consulte la sección "Solución de problemas".

Otros motivos por los que una zona de cocción se apagará por sí sola

Todas las zonas de cocción se apagarán automáticamente si cae líquido hirviendo sobre el panel de control.
La desconexión automática también se activará si se coloca un paño húmedo en el panel de control. En ambos casos, el aparato necesitará encenderse de nuevo mediante el sensor de **control de encendido/apagado** después de que el líquido o el paño se hayan retirado.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Cuando una zona de cocción o la placa entera se apagan, la presencia de calor residual se muestra con una (de “hot”, caliente) en la pantalla digital de las zonas de cocción correspondientes. Incluso después de que se haya apagado la zona de cocción, el indicador de calor residual sólo desaparece cuando la zona de cocción se ha enfriado. Puede utilizar el calor residual para descongelar alimentos o mantenerlos calientes.


Importante: Mientras esté iluminado el indicador de calor residual, habrá riesgo de quemaduras.


Importante: Si se interrumpe la alimentación, el símbolo desaparecerá y la información sobre el calor residual dejará de estar disponible. Sin embargo, aún existe el riesgo de quemaduras. Para evitar esta situación se deben tomar las precauciones adecuadas cuando se esté cerca de la placa.

DETECCIÓN DE LA TEMPERATURA

Si por alguna razón la temperatura de alguna de las zonas de cocción supera los niveles de seguridad, automáticamente se reduce a un nivel inferior.
Cuando se acaba de utilizar la placa, el ventilador de refrigeración sigue en marcha hasta que la placa de enfría. El ventilador se apaga o se enciende según la temperatura que alcance la placa.

antes de empezar

LIMPIEZA INICIAL

Limpie la superficie de vitrocerámica con un paño húmedo y un limpiador específico para estas superficies.



Importante: No utilice limpiadores abrasivos ni cáusticos. Se puede dañar la superficie.

UTENSILIOS PARA LAS ZONAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN

La placa de inducción sólo se debe encender cuando un utensilio de cocción con una base magnética se coloca en una de las zonas de cocción. Se puede utilizar los siguientes utensilios de cocción.

Material de los utensilios de cocción

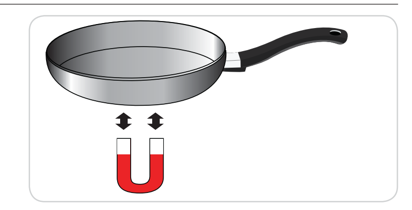
Material de los utensilios de cocción	Adecuado
Acero, acero esmaltado	Sí
Hierro fundido	Sí
Acero inoxidable	Es apropiado si así está etiquetado por el fabricante.
Aluminio, cobre, latón	N.º
Vidrio, cerámica, porcelana	N.º

 Los utensilios de cocción para la placa de inducción han de estar etiquetados como adecuados por el fabricante.

 Algunos pueden generar ruidos cuando se utilizan en la zonas de cocción por inducción. Este ruido no indica un fallo del aparato y no afecta al funcionamiento de éste.

PRUEBA DE IDONEIDAD

Un utensilio es adecuado para la cocción por inducción si un imán se queda adherido a la parte inferior del utensilio de cocina y éste está etiquetado como adecuado por el fabricante.



TAMAÑO DE LOS UTENSILIOS

Las zonas de inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la parte inferior del utensilio de cocción hasta un cierto límite. Sin embargo, la parte magnética inferior del utensilio de cocción debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con el tamaño de la zona de cocción.

Diámetro de las zonas de cocción	Diámetro mínimo de la parte inferior del utensilio de cocción
280 mm	100 mm
210 mm	180 mm
160 mm	100 mm

USO DE UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

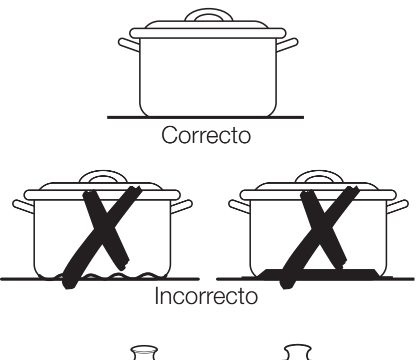
Con los utensilios de mejor calidad se consiguen los mejores resultados.

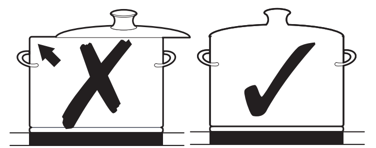
- Puede reconocer una buena cazuela por su base. Ésta debe ser tan gruesa y lisa como sea posible.
- A la hora de comprar nuevos utensilios, preste especial atención al diámetro de la base. A menudo, los fabricantes sólo proporcionan el diámetro del borde superior.
- No utilice utensilios que tengan la base dañada con rebabas o bordes ásperos. La superficie de vitrocerámica puede quedar permanentemente arañada si estos utensilios se deslizan por la superficie.
- Cuando está fría, la base de las cazuelas se curva ligeramente hacia el interior (cóncavas). Nunca debe curvarse hacia el exterior (convexa).
- Si desea utilizar un tipo especial de utensilio, por ejemplo, una olla a presión, una olla para cocer a fuego lento o un wok, siga las instrucciones del fabricante.

Consejos para ahorrar energía

 Puede ahorrar una cantidad considerable de energía si sigue estos consejos.

- Coloque siempre las cazuelas y las ollas antes de encender la zona de cocción.
- Si las zonas de cocción y las bases de los utensilios están sucias, se aumenta el consumo de energía.
- Cuando sea posible, cubra las ollas y cazuelas firme y totalmente con las tapas.
- Apague las zonas de cocción antes de que acabe el tiempo de cocción para utilizar el calor residual, para mantener los alimentos calientes o descongelarlos.





USO DE LOS SENSORES DE CONTROL TÁCTILES

Para utilizar los sensores de control táctiles, toque el panel deseado con la punta de un dedo hasta que las pantallas deseadas se iluminen o se apaguen, o bien hasta que la función deseada se active.
Asegúrese de que sólo toca un panel del sensor cuando utilice el aparato. Si hay demasiada superficie del dedo sobre el panel, puede que un sensor adyacente se active también.

ENCENDIDO DEL APARATO

1. Toque el sensor de **control de bloqueo** 🔒 durante unos 3 segundos.

2. El aparato se enciende con el sensor de **control de encendido/apagado** ⓘ. Toque el sensor de **control de encendido/apagado** ⓘ durante 1 segundo. Las pantallas digitales mostrarán -.

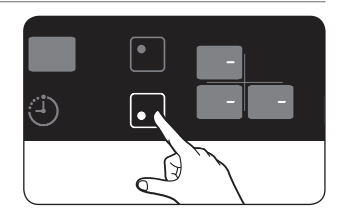




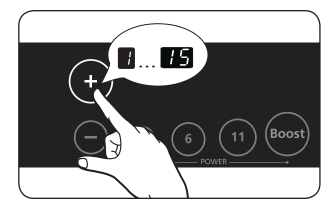
Después de tocar el sensor de **control de encendido/apagado** ⓘ para encender el aparato, se debe ajustar el calor antes de unos 10 segundos. De lo contrario, el aparato se apagará por sí solo por motivos de seguridad.

SELECCIÓN DE LA ZONA DE COCCIÓN Y AJUSTE DEL CALOR

1. Para seleccionar la zona de cocción, toque la tecla correspondiente de la zona de cocción.



2. Para establecer y ajustar el nivel de potencia (de 1 hasta 15) para cocinar, toque los **selectores de ajuste del calor** (+ o −).

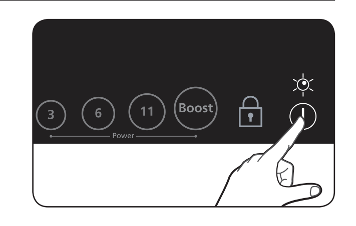




Para conseguir un ajuste más rápido, mantenga el dedo en los **selectores de ajuste del calor** (+ o −) hasta obtener el valor necesario. Si se pulsa más de un sensor durante más de 10 segundos, aparecerá SE en la pantalla de ajuste del calor. Para restablecer, toque el sensor del **control de encendido/apagado** ⓘ.

APAGADO DEL APARATO

Para apagar completamente el aparato, utilice el sensor de **control de encendido/apagado** ⓘ. Toque el sensor del **control de encendido/apagado** ⓘ.

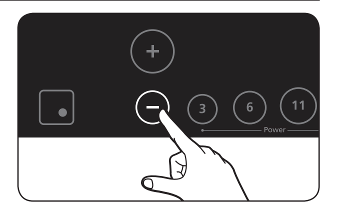




Después de apagar una única zona de cocción o toda la superficie, la presencia de calor residual se indicará en las pantallas digitales de las zonas correspondientes con una H (de “hot”, calor).

APAGADO DE UNA ZONA DE COCCIÓN

Para apagar una zona de cocción, devuelva el ajuste a - con el sensor del **control** ⊖ del panel de control.





Para apagar más rápidamente, toque dos veces la tecla de la zona de cocción correspondiente.

USO DEL BLOQUEO DE SEGURIDAD INFANTIL

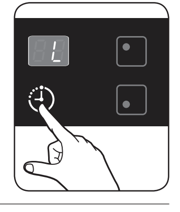
Puede utilizar el bloqueo de seguridad infantil para impedir el encendido accidental de una zona de cocción y la activación de la superficie de cocción. También el panel de control, con la excepción del sensor de **control de encendido/apagado** ⓘ, se puede bloquear para evitar que los valores cambien involuntariamente, por ejemplo, al limpiar el panel con un paño.

Conexión/desconexión del bloqueo de seguridad infantil

1. Toque el sensor del **control de bloqueo** 🔒 durante unos 3 segundos.
   Sonará una señal acústica como confirmación.



2. Toque **cualquier sensor de control**.
   L aparecerá en las pantallas, indicando que se ha activado el bloqueo de seguridad infantil.



3. Para desconectar el bloqueo de seguridad infantil, toque de nuevo el sensor de **control de bloqueo** 🔒 durante 3 segundos.
   Sonará una señal acústica como confirmación.

USO DE LA PLACA

TEMPORIZADOR

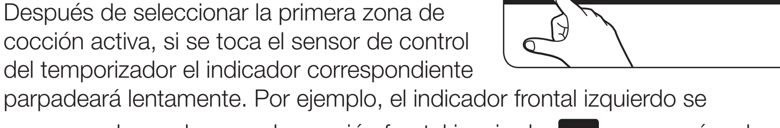
Hay dos formas de utilizar el temporizador:

Uso del temporizador como apagado de seguridad:
Si se establece un tiempo específico para una zona de cocción, ésta se apagará por sí sola cuando haya transcurrido este tiempo. Esta función se puede utilizar para diversas zonas de cocción simultáneamente.

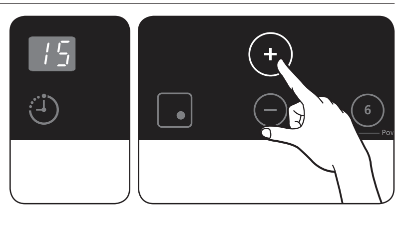
Uso del temporizador para la cuenta atrás:
El temporizador de cuenta atrás no se puede utilizar si se ha encendido una zona de cocción.

Configuración de la desconexión de seguridad

Se deben encender las zonas de cocción a las que desee aplicar la desconexión de seguridad.

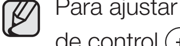


1. Mediante el sensor de **control del temporizador** , seleccione la zona de cocción para la que se debe configurar el tiempo de desconexión de seguridad.
   Después de seleccionar la primera zona de cocción activa, si se toca el sensor de control del temporizador el indicador correspondiente parpadeará lentamente. Por ejemplo, el indicador frontal izquierdo se corresponde con la zona de cocción frontal izquierda. - - aparecerá en la pantalla del temporizador.
   La siguiente zona de cocción activa se selecciona tocando de nuevo el sensor de **control del temporizador** .



2. Use los **selectores de ajuste del temporizador** (+ o −) para ajustar el tiempo que ha de transcurrir, por ejemplo, 15 minutos, para que la zona de cocción se apague por sí sola.
   La desconexión de seguridad se activa.

Si desea mostrar el tiempo restante para cualquiera de las zonas de cocción, use el sensor de **control del temporizador** .
El indicador de control correspondiente comenzará a parpadear lentamente.
Los valores se restablecen mediante los **selectores de ajuste del temporizador** (+ o −). Una vez transcurrido el período establecido, la zona de cocción se apaga automáticamente, suena una señal acústica como confirmación y la pantalla del temporizador también lo indica.



Para ajustar los valores más rápidamente, toque cualquiera de los sensores de control + o − hasta alcanzar el valor deseado.
Si se toca primero el sensor de **control** −, el valor de tiempo comenzará mostrando 99 minutos; si se toca primero el sensor de **control** + el valor de tiempo comenzará mostrando 1 minuto.

Temporizador de cuenta atrás

Para usar el temporizador de cuenta atrás, el aparato debe estar encendido, pero todas las zonas de cocción deben estar apagadas.

1. Toque el sensor de **control del temporizador** .
   - - aparecerá en la pantalla del temporizador.

2. Establezca el período de tiempo deseado mediante los **selectores de ajuste del temporizador** (+ o −).
   La función del temporizador de cuenta atrás se activa y el tiempo restante aparece en la pantalla del temporizador.
   Para ajustar el tiempo restante, toque el sensor de **control del temporizador** y cambie el valor con los **selectores de ajuste del temporizador** (+ o −).

CONTROL DE AMPLIFICACIÓN DE LA POTENCIA

La función de amplificación de la potencia Boost incrementa la potencia de las zonas de cocción (ejemplo: ponga a hervir agua una gran cantidad de agua)
La función de amplificación de la potencia se activa hasta un máximo de 10 minutos por cada zona de cocción. (para amplificación de potencia de la zona de cocción doble: máximo 5 minutos)
Transcurrido este tiempo las zonas de cocción recuperan automáticamente el nivel de potencia 15.

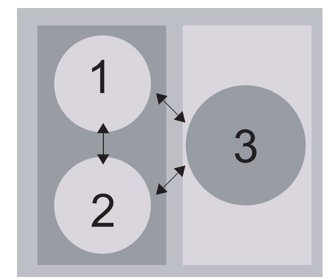


En algunas circunstancias, la función de amplificación de la potencia se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos de la placa.

ADMINISTRACIÓN DE ENERGÍA

Las zonas de cocción tienen una potencia máxima disponible.
Si esta potencia máxima se sobrepasa al activar la función de ampliación de la potencia, la Administración de energía reduce automáticamente el ajuste del calor de la zona de cocción.

El indicador de estas zonas de cocción cambia desde el ajuste de calor hasta el ajuste de calor máximo posible.



- Ejemplo

Último ajuste de calor de la zona de cocción (N.º 2)	Ajuste de calor de otra zona de cocción (N.º 1)	
	ajuste de calor original	ajuste de calor cambiado automáticamente
Amplificador de potencia	nivel 15	nivel 13

VALORES SUGERIDOS PARA COCINAR ALIMENTOS ESPECÍFICOS

Las cantidades de la tabla siguiente son indicativas. El nivel de calor necesario para los diversos métodos de cocinar depende de diversas variables, como la calidad de los utensilios de cocina que se utilicen, así como el tipo y la cantidad del alimento que se cocine.

Nivel de calor	Forma de cocinar	Ejemplos de uso
14-15	Calentar Saltear Freír	Calentar grandes cantidades de líquido, hervir pasta, marcar la carne (dorar estofado, rehogar carne)
10-13	Intensivo Freír	Bistec, chuletón, patatas fritas, salchichas, crepes o panqueques
8-9	Freír	Escalopas, chuletas, hígado, pescado, croquetas, huevos fritos
6-7	Hervir	Cocinar hasta 1,5 litros de líquidos, patatas o verduras
3-5	Cocinar al vapor Cocer Hervir	Cocinar al vapor y cocer pequeñas cantidades de verduras, platos de arroz hervido y leche
1-2	Fundir	Fundir mantequilla, chocolate o disolver gelatina

Notas

- Los niveles de calor de la tabla anterior son solamente indicaciones de referencia.
- Deberá ajustar los niveles de calor según los alimentos que cocine y los utensilios que emplee.

PLACA


Importante: Los productos de limpieza no deben entrar en contacto con una superficie de vitrocerámica caliente: Los productos de limpieza se deben enjuagar con la suficiente agua limpia para eliminarlos completamente, ya que pueden tener un efecto cáustico cuando la superficie se calienta. No utilice limpiadores agresivos como aerosoles para el horno o grill, estropajos o limpiadores de sartenes abrasivos.


Limpie la superficie de vitrocerámica después de cada uso cuando todavía esté caliente al contacto. De este modo se evitará que las salpicaduras se quemen en la superficie. Retire restos de óxido, marcas de agua, grasa y decoloración metálica con un limpiador para acero inoxidable o material vitrocerámico.

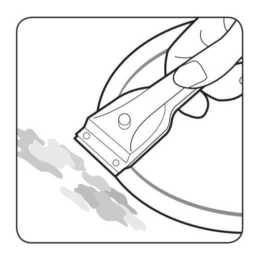
Suciedad fácil

1. Limpie la superficie de vitrocerámica con un paño húmedo.
2. Seque la superficie con un trapo limpio. No deben quedar en la superficie restos de productos de limpieza.
3. Limpie concienzudamente toda la superficie de vitrocerámica una vez a la semana con un producto específico para vitrocerámicas o acero inoxidable.
4. Limpie la superficie de vitrocerámica con suficiente agua limpia y séquela con un paño limpio sin pelusa.

Suciedad difícil

1. Para quitar restos de la comida que haya hervido o salpicaduras difíciles, utilice una espátula para cristal.
2. Coloque la espátula para cristal en ángulo con la superficie de vitrocerámica.
3. Retire la suciedad pasando la hoja de la espátula.


Las espátulas para cristal y los productos de limpieza para vitrocerámicas están disponibles en distribuidores especializados.



Suciedad problemática

1. Retire azúcar quemado, plástico fundido, papel de aluminio u otros materiales con una espátula para cristal inmediatamente y mientras la superficie aún esté caliente.



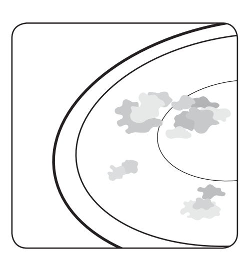
Importante: Hay riesgo de quemaduras si se utiliza la espátula en una zona de cocción caliente:

2. Para la limpieza normal de la placa espere a que se haya enfriado.

   Si se ha dejado enfriar la zona de cocción sobre la que se ha fundido algún residuo, caliéntela de nuevo para limpiarla.



Ni los arañazos ni las muescas causados, por ejemplo, por una cazuela con los bordes afilados en la superficie de vitrocerámica se pueden quitar. Sin embargo, no impiden el funcionamiento de la placa.



MARCO DE LA PLACA (OPCIONAL)



Importante: No utilice vinagre, zumo de limón ni quitaóxidos en el bastidor de la placa, ya que pueden aparecer marcas de color grisáceo.

1. Limpie el bastidor con un paño húmedo.
2. Humedezca la suciedad seca con un paño mojado. Limpie la superficie y séquela.

PARA EVITAR DAÑOS EN EL APARATO

- No utilice la placa como superficie de trabajo o para almacenaje.
- No encienda una zona de cocción si no hay un utensilio de cocción en la placa o si éste está vacío.
- El material vitrocerámico es muy duro y resistente a los cambios bruscos de temperatura, pero no es irrompible.
  Se puede dañar con un objeto especialmente afilado o duro que caiga sobre la placa.
- No coloque los utensilios sobre el bastidor de la placa. Pueden producirse arañazos y daños en el acabado.
- Evite la salpicadura de líquidos ácidos, como vinagre, zumo de limón y productos desoxidantes en el bastidor de la placa, ya que pueden causar manchas de color grisáceo.
- Si azúcar o una preparación que contenga azúcar entra en contacto con una zona de cocción caliente y se funde, se debe limpiar inmediatamente con una espátula de cocina mientras esté caliente. Si se deja enfriar, se puede dañar la superficie al intentar eliminar el residuo.
- Mantenga alejados de la superficie de vitrocerámica todos los elementos y materiales que se puedan fundir, como plástico, papel de aluminio y papel para horno. Si algún tipo de material parecido se funde sobre la placa, se debe eliminar inmediatamente con una espátula.

garantía y mantenimiento

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES (FAQ) Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Se puede producir un fallo debido a un error leve que puede corregir usted mismo con la ayuda de las instrucciones siguientes. Pero no intente otras reparaciones si las instrucciones siguientes no le ayudan en cada caso específico.


Advertencia: Sólo el personal cualificado del servicio técnico puede llevar a cabo reparaciones en el aparato. Las reparaciones que se efectúen de manera inadecuada pueden provocar un riesgo considerable en el usuario. Si su aparato necesita reparación, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no funcionan?

Compruebe estas posibilidades:

- El fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles) está intacto. Si los fusibles saltan varias veces, llame a un electricista.
- El aparato se enciende correctamente.
- Los indicadores de control del panel de control se iluminan.
- La zona de cocción está encendida.
- Las zonas de cocción están establecidas en el nivel de calor deseado.

¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no se encienden?

Compruebe estas posibilidades:

- Han transcurrido más de 10 segundos entre la pulsación del botón de encendido/apagado y la activación de la zona de cocción deseada (consulte el apartado "Encendido del aparato").
- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.

¿Qué debo hacer si la pantalla desaparece repentinamente excepto el indicador de calor residual H?

Puede deberse a dos motivos:

- El sensor de Encendido/apagado se ha pulsado accidentalmente.
- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.

¿Qué debo hacer si, después de haber apagado las zonas de cocción, el calor residual no está indicado en la pantalla?

Compruebe esta posibilidad:

- La zona de cocción sólo se ha utilizado brevemente y por ese motivo no se ha calentado lo suficiente. Si la zona de cocción está caliente, llame al centro de servicio técnico.

¿Qué debo hacer si la zona de cocción no se enciende o no se apaga?

Puede deberse a una de esta posibilidades:

- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.
- El bloqueo de seguridad infantil está activado.

¿Qué debo hacer si la pantalla S E se ilumina?

Compruebe esta posibilidad:

- El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido. Para restablecer, pulse el sensor de control “Encendido/apagado”.

¿Qué debo hacer si la pantalla o t se ilumina?

Compruebe esta posibilidad:

- La placa se calienta demasiado debido a un funcionamiento anormal.
- Una vez que se enfríe la placa, pulse el sensor de control de "Encendido/apagado" para reconfigurar.

¿Qué debo hacer si la pantalla se ilumina?

Compruebe esta posibilidad:

- Utensilio de cocina no adecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún utensilio en la zona de cocción.
- Si utiliza un utensilio de cocción apropiado, el mensaje desaparecerá automáticamente.

¿Qué debo hacer si el ventilador de refrigeración sigue funcionado después de apagar la placa?

Compruebe esta posibilidad:

- Después de que se deja de utilizar la placa, el ventilador de refrigeración sigue funcionando para enfriar la placa.
- Una vez que se ha enfriado la electrónica de la placa, el ventilador se detiene.

Si solicita asistencia técnica debido a un error en el accionamiento del aparato, es posible que deba pagar la visita del técnico, aunque el aparato se encuentre en el período de garantía.

SERVICIO

Antes de llamar al centro de servicio técnico, compruebe la sección "Solución de problemas". Si aún necesita ayuda, siga las instrucciones siguientes.

¿Es un fallo técnico?

Si así fuera, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
Antes de la llamada, repase lo que necesite decir al técnico. De este modo se facilita el proceso de diagnóstico del problema y también se facilita la decisión de si es necesaria o no la visita del servicio técnico.
Tome nota de la información siguiente.

- ¿Cómo describiría el problema?
- ¿En qué circunstancias aparece el problema?

Antes de llamar, busque el nombre del modelo y el número de serie de su aparato. Esta información se ofrece en el distintivo de clasificación, de este modo:

- Descripción del modelo
- Código de número de serie (10 dígitos)

Se recomienda que anote aquí la información para facilitar la consulta.

Modelo: ______________________

Número de serie: ______________________

¿Cuándo ha efectuado pagos incluso durante el período de garantía?

- Si ha solucionado el problema usted mismo aplicando una de las soluciones proporcionadas en la sección "Solución de problemas".
- Si el técnico tiene que hacer varias llamadas al servicio técnico porque no cuenta con toda la información relevante antes de su visita y, como resultado, por ejemplo, tiene que hacer varios viajes para buscar piezas. Si usted se prepara para la llamada según se ha indicado anteriormente, ahorrará el importe de estos viajes.

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones del aparato	Ancho	575 mm
	Profundidad	505 mm
	Altura	62 mm
Dimensiones de la encimera	Ancho	560 mm
	Profundidad	490 mm
	Radio de la esquina	3 mm
Voltaje de conexión		220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Máxima potencia de carga conectada		7,2 kW
Peso	Neto	12,6 kg
	Bruto	15,9 kg

QUEMADORES

Posición	Diámetro	Nivel
Frontal izquierdo	160 mm	1400 W/amplificación de potencia 2000 W
Posterior izquierdo	210 mm	2200 W/amplificación de potencia 3200 W
Derecha (zona de cocción doble)	280 mm	3600 W/amplificación de potencia 4600 W

Español



Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.



¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es

N.º de código: DG68-00256A